

2024年9月24日

株式会社ジェイアール西日本デイリーサービスネット

待望の2号店！人気ベーカリー「ブーランジュリータカギ」が、 10月1日(火) JR千里丘駅構内にオープンします！

10月1日(火)、大阪肥後橋で連日行列のできる人気ベーカリーの「ブーランジュリータカギ」が、JR千里丘駅構内に2号店をオープンいたします。

駅を通勤・通学などご利用になるお客様に加え、近隣にお住まいの方にもご利用いただける、「地域密着のパン屋さん」を目指します。より多くのお客様に喜んでいただけるよう、千里丘駅限定商品もご用意いたします。

1. 店舗イメージ



2. 販売商品 (*金額は税抜金額)

◆メイン商品



サーモンとほうれん草のフォカッチャ
(278円)

自家製の天然酵母やエキストラバージンオリーブオイルで味わい深く仕上げた生地に、自家製のベシャメルソース、サーモン、ほうれん草を乗せて焼き上げています。

◆おすすめ商品



クリームパン (278円)

オーガニックのバニラビーンズを使用した自家製カスタードクリームをこぼれるほどたっぷりと包んだクリームパンです。

◆千里丘限定商品



ブルーベリーとクリームチーズの
ベーグル (334円)

ブルーベリーを練りこんだ爽やかでもっちりとしたベーグルに 北海道産のクリームチーズで作ったブルーベリークリームをサンドしています。

3. 店舗概要

- ・ 店舗名 : ブーランジュリータカギ JR 千里丘駅店
- ・ 開業日時 : 2024 年 10 月 1 日 (火)
- ・ 所在地 : JR 千里丘駅 改札前
- ・ 住所 : 摂津市千里丘 1 丁目 1
- ・ 営業時間 : 平日 7:00~20:00 / 土日祝 7:00~19:00
- ・ 販売商品 : パン、サンドイッチ、食パン、洋菓子など
- ・ 運営会社 : 有限会社パラダイスアンドランチ (本社 : 大阪府高槻市栄町 2 丁目 10 番 3 号)
代表取締役 高木 俊太郎

4. 「ブーランジュリータカギ」とは

大阪肥後橋のオフィス街にある「ブーランジュリータカギ」は、2003 年にオープンしました。創業者の高木シェフは、以前住宅地で店舗を営んでおりましたが、「これまででない客層のお客様にも食べてほしい。」という思いや、ハード系のパンに思い入れがあるため、「お料理とともに楽しんでいただけるようなパン作りをしたい。」という思いから、レストランが多い肥後橋に出店しました。今では行列ができる人気ベーカリー店となりました。

パリの街角をイメージした店内にはこだわりの国産小麦で作るハード系やデザート系のパン、国産や有機の素材で作る総菜パン、特に人気の具材たっぷりのサンドイッチなど多種多様な出来立てのパンが並んでいます。

URL : <http://paradiseandlunch.jp/>

5. シェフ 高木 俊太郎 プロフィール

大阪府高槻市生まれ。関西学院大学を卒業後、ブーランジュリー「ブルディガラ」でパンの製造を学ぶ。その後、「アンリシャルパンティエ」では洋菓子を学び、有限会社パラダイスアンドランチでは各店の店長を務め、現在でもパン作りをしながら経営に携わっている。